

Lampiran 1.

Pengukuran pH (Fardiaz, 1985)

Pengukuran pH ditujukan untuk analisa pH air susu segar. Pengamatan dilakukan dengan alat pH meter.

Prosedur analisisnya adalah sebagai berikut :

- Dipipet contoh (air susu) secukupnya (sehingga ujung batang elektroda pH meter terendam dalam air susu).
- Dimasukkan ke dalam *beakerglass* 150 ml
- Diukur pH nya dengan menggunakan pH meter yang telah ditera terlebih dahulu dengan menggunakan larutan buffer pH 7.

Lampiran 2.

Prosedur Uji Metilen Biru (Fardiaz, 1985)

Prosedur analisisnya adalah sebagai berikut :

- Dipipet 1 ml larutan metilen biru 1%

Kemudian dimasukkan ke dalam tabung reaksi steril yang tertutup. Dipipet 10 ml contoh (air susu) yang telah dikocok dengan pipet steril, kemudian dimasukkan ke dalam tabung reaksi steril yang telah berisi metilen biru.

- Dihangatkan sampai 36°C di dalam *shaking waterbath*.
- Tabung reaksi dibalikkan perlahan-lahan sebanyak 3 kali untuk mencampurkan metilen biru dengan contoh (air susu). Jangan sekali-kali dikocok. Segera tempatkan tabung reaksi tersebut ke dalam *shaking waterbath* dengan suhu $36^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, dan catatlah waktu dimulainya percobaan.
- Setelah 5 menit, tabung reaksi dibalikkan sekali lagi untuk mencampurkan zat warna. Setelah itu, tabung reaksi tidak boleh dibolak-balikkan lagi atau diaduk.
- Amati perubahan warna setiap setengah jam sampai selesai praktikum.
- Catat MBRT (*Methylen Blue Reduction Time*), yang tercapai jika 4/5 bagian dari contoh di dalam tabung reaksi telah berwarna putih.
- Kemudian tentukan mutu susu berdasarkan klasifikasi yang terdapat pada Lampiran 19.

Lampiran 3.

Pengukuran pH (Fardiaz, 1985)

Pengukuran pH ditujukan untuk analisa tahu susu. Pengamatan pH dilakukan dengan pH meter. Prosedur analisisnya adalah sebagai berikut :

- Contoh (tahu susu) ditimbang sebanyak 10 gram, kemudian dihancurkan.
- Ditambahkan 10 ml aquadest
- Disaring dengan kertas saring
- Filtrat tersebut diukur pH nya dengan pH meter yang telah ditera terlebih dahulu dengan menggunakan larutan buffer pH 4 dan pH 7.

Lampiran 4.

Analisa Kadar Air (AOAC, 1970 dalam Sudarmaji, Haryono dan Suhardi, 1984)

Analisa kadar air menggunakan cara pemanasan / pengeringan (*Thermogravitimetri*). Prosedur analisisnya adalah sebagai berikut :

- Contoh (tahu susu) ditimbang sebanyak 1 - 2 gram, kemudian dihaluskan dalam botol timbang yang telah diketahui beratnya.

- Contoh tersebut dikeringkan dalam oven pada suhu $100^{\circ}\text{C} - 105^{\circ}\text{C}$ selama 3 - 5 jam tergantung dari bahan yang dikeringkan.
- Kemudian dinginkan dalam eksikator lalu ditimbang
- Contoh tersebut kemudian dipanaskan lagi dalam oven selama 30 menit.
- Kemudian didinginkan dalam eksikator lalu ditimbang. Demikian seterusnya sampai terjadi berat yang konstan (selisih penimbangan berturut-turut kurang dari 0,2 mg).
- Hasil pengurangan berat contoh dengan berat penimbangan terakhir merupakan banyaknya air dalam bahan.
- Perhitungan :

Berat sampel = a gram

Berat sesudah pengeringan = b gram

$$\% \text{ Kadar air} = \frac{(a - b)}{b} \times 100\%$$

Lampiran 5.

Analisa Kadar Protein (Sudarmadji, dkk., 1984)

Analisa kadar protein yang digunakan dengan makro Kjeldahl yang dimodifikasi. Prosedur analisisnya adalah sebagai berikut :

- 1 gram sampel yang telah dihaluskan, dimasukkan ke dalam labu Kjeldahl.
- Kemudian ditambahkan 20 ml H_2SO_4 pekat dan 1 tablet Selenium.
- Semua bahan dalam labu Kjeldahl dipanaskan dengan api kecil sampai berhenti berasap.
- Pemanasan diteruskan dengan api besar sampai mendidih dan cairan menjadi jernih. Matikan api pemanas dan biarkan bahan menjadi dingin.
- Setelah dingin diencerkan dengan 100 ml aquadest
- Ditambahkan 100 ml NaOH 10 N perlahan-lahan sampai terjadi perubahan warna (kehijauan).
- Ditambah beberapa lempeng Zn
- Kemudian ditambahkan NaOH 10 N sisanya.
- Segera labu Kjeldahl dipasang pada alat destilasi.
- Labu Kjeldahl dipanaskan perlahan-lahan sampai dua

lapisan cairan tercampur, kemudian dipanaskan dengan cepat sampai mendidih.

- Destilat ini ditampung dalam *erlenmeyer* yang telah diisi dengan 50 ml 0,1 N HCl dan 2 - 3 tetes indikator metil merah 1%.
- Kemudian didestilasi sampai destilat yang tertampung sebanyak \pm 200 ml.
- Destilat yang diperoleh dititrasi dengan standar 0,1 N NaOH sampai warna kuning.
- Larutan blanko dibuat dengan menggantikan contoh dengan *aquadest*, lalu dilakukan destruksi, destilasi dan titrasi seperti pada contoh diatas.
- Perhitungan :

$$\% \text{ Protein} = \frac{(A - B) \times N \text{ NaOH} \times 14,008 \times F}{\text{mg contoh}} \times 100\%$$

- Keterangan :

A = ml NaOH untuk titrasi blanko

B = ml NaOH untuk titrasi sampel

F = faktor koreksi (untuk tahu susu = 6,38)

Lampiran 6.

Total Asam Jeruk Nipis (Sudarmaji, dkk., 1984)

Prosedur analisisnya sebagai berikut :

- Dipipet 10 ml contoh (air perasan jeruk nipis), masuk kan dalam *erlenmeyer* kecil.
- Ditambahkan 2 - 3 tetes larutan fenolftalein.
- Dititrasi dengan 0,1 N NaOH sampai berwarna merah muda yang tetap.
- Perhitungan :

$$\% \text{ asam sitrat} = \frac{\text{ml NaOH} \times \text{N NaOH} \times 64}{\text{ml contoh}} \times 100\%$$

Lampiran 7.

Pengukuran Tekstur (Kartika, 1992)

Pengukuran tekstur menggunakan alat penetrometer tipe PNR 6 dengan menggunakan jarum *cone* dengan ukuran 18-0002 pada selang waktu 10 detik.

Prinsip kerja : semakin keras suatu bahan, maka jarak penembusan semakin kecil.

Cara kerja :

- Bahan diletakkan pada dasar alat dibawah jarum
- *Body* diatas pada ketinggian yang dikehendaki dengan

mengendorkan mur pemegang *body* dan memutar mur pengatur ketinggian *body*.

- Jarum penunjuk diatur pada sikap nol, kemudian beban yang dikehendaki dipasang.
- Batang penyangga beban dinaikkan sampai menempel pada batang pengatur jarum penunjuk dengan menggunakan kunci pemegang jarum tanpa merubah sikap nol.
- Jarum diatur tepat diatas permukaan bahan tanpa melukai permukaan bahan.
- Kunci pemegang jarum ditarik, sehingga beban turun ke bawah dan jarum menusuk bahan.
- Jarak tembus diukur dengan menurunkan batang pengukur jarum penunjuk sampai menyentuh bahan.

Lampiran 8.

Uji Organoleptik (Kartika, Hastuti, Supartono, 1988)

Pengujian organoleptik yang dilakukan meliputi rasa, bau, dan warna dengan menggunakan uji kesukaan (*Preference test*) secara *Hedonic Scale Scoring*.

Prinsip kerja : penentuan organoleptik berdasarkan sifat

produk yang diuji dan obyektivitas panelis.

Cara kerja : para panelis disajikan sampel dalam kondisi yang sama. Panelis diminta untuk menguji rasa, bau dan warna berdasarkan kesukaan masing-masing.

Skor yang diberikan yaitu : 9 (amat sangat menyukai), 8 (sangat menyukai), 7 (menyukai), 6 (agak menyukai), 5 (netral), 4 (agak tidak menyukai), 3 (tidak menyukai), 2 (sangat tidak menyukai), 1 (amat sangat tidak menyukai). Contoh kuesioner dapat dilihat pada Lampiran 9.

Lampiran 9. Contoh Daftar Pertanyaan Analisa Uji Kesukaan

UJI ORGANOLEPTIK PRODUK TAHU SUSU
(*Hedonic Scale Score*)

Tanggal : Nama penguji :

Pengujian : Warna / Bau / Rasa

Produk yang diuji : Tahu Susu

Mohon anda uji contoh-contoh berikut, dan tuliskan seberapa jauh anda menyukai, dengan memberi tanda (X) pada

pernyataan-pernyataan tersebut yang anda anggap paling sesuai dengan perasaan anda. Dan harap diingat bahwa hanya anda seorang saja yang dapat menyatakan apa yang anda sukai. Suatu pernyataan yang bijaksana dari anda pribadi akan sangat membantu kami.

	Kode sampel				
	350	151	532	253	234
Amat sangat menyukai					
Sangat menyukai					
Menyukai					
Agak menyukai					
Netral					
Agak tidak menyukai					
Tidak menyukai					
Sangat tidak menyukai					
Amat sangat tidak menyukai					

Lampiran 10. Contoh Analisa Data

Analisa Data

Data yang diperoleh, dianalisa secara statistik dengan mempergunakan :

$$Y_{ij} = M + P_i + K_j + \Sigma_{ij}$$

$$i = 1, 2, \dots, p$$

$$j = 1, 2, \dots, n$$

Keterangan :

Σ_{ij} : nilai pengamatan pada perlakuan ke- i dan kelompok ke- j

M : nilai rata-rata

P_i : pengaruh perlakuan ke- i

K_j : pengaruh kelompok ke- j

Σ_{ij} : galat percobaan pada perlakuan ke- i, kelompok ke- j

p : banyaknya perlakuan

n : banyaknya kelompok / ulangan

Perhitungan :

Faktor koreksi (FK) = $\left(\Sigma_{i=1} \Sigma_{j=1} Y_{ij} \right)^2 : p \times n$

Jumlah kuadrat total (JKT) = $\left\{ \Sigma_{i=1} \Sigma_{j=1} Y_{ij}^2 \right\} - FK$

Jumlah kuadrat perlakuan (JKP) = $\Sigma_{j=1}^k \left\{ \Sigma_{i=1}^p Y_{ij} \right\}^2 : n - FK$

Jumlah kuadrat kelompok (JKK) = $\Sigma_{i=1}^p \left\{ \Sigma_{j=1}^k Y_{ij} \right\}^2 : p - FK$

Jumlah kuadrat galat (JKG) = JKT - JKP - JKK

Kuadrat tengah perlakuan (KTP) = JKP : db P

Kuadrat tengah kelompok (KTK) = JKK : db K

Kuadrat tengah galat (KTG) = JKG : db G

F hitung perlakuan = KTP : KTG

F hitung kelompok = KTK : KTG (Sudjana, 1986)

Tabel Analisa Sidik Ragam

Sumber	db	JK	KT	F hitung	F tabel	
					5%	1%
Perlakuan (p)	p - 1	JKP	KTP	KTP/KTG	-	-
Kelompok (n)	n - 1	JKK	KTK	KTK/KTG	-	-
Galat	(p-1) (n-1)	JKG	KTG		-	-
Total	pn - 1	JKT				

Untuk mengetahui perbedaan antara perlakuan maupun kelompok, digunakan DMRT (*Duncan Multiple Range Test*) (Larmond, E., 1984).

Rumus DMRT (5%)

$$\text{DMRT (5\%)} = \text{JND} \times \sqrt{\frac{\text{KTG}}{n}}$$

Keterangan :

DMRT = *Duncan Multiple Range Test*

= taraf nyata, yang umum digunakan = 0,05

JND = Jarak Nyata *Duncan*

n = banyaknya ulangan / kelompok

KTG = kuadrat tengah galat

Lampiran 11a. Hasil pengamatan pH tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0	6,525	6,725	6,800	20,050	6,68
1	6,250	6,600	6,500	19,350	6,45
2	6,250	6,000	6,475	18,725	6,24
3	5,750	5,500	6,000	17,250	5,75
4	5,250	5,000	5,500	15,750	5,25
Jumlah	30,025	29,825	31,275	91,125	-

Lampiran 11b. Analisa sidik ragam pH tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Sumber Keseragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	3,974	0,9935	35,91 **	3,84	7,01
Kelompok	2	0,247	0,1235	4,46 *		
Galat percobaan	8	0,221	0,0277			
T O T A L	14	4,443	-	-	-	-

* : Berbeda nyata

** : Berbeda sangat nyata

Lampiran 12a. Hasil pengamatan rendemen tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0	0,0263	0,1020	0,1354	0,2637	0,09
1	1,1570	1,2694	1,6649	4,0913	1,36
2	9,0160	11,5103	13,0117	33,5380	11,18
3	10,1871	9,0113	11,0573	30,2557	10,09
4	10,0132	9,4603	10,6523	30,1258	10,04
Jumlah	30,3996	31,3533	36,5216	98,2745	-

Lampiran 12b. Analisa sidik ragam rendemen tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	344,338	86,083	101,63**	3,84	7,01
Kelompok	2	4,340	2,170	2,56		
Galat percobaan	8	6,776	0,847			
T O T A L	14	355,450	-	-	-	-

** : Berbeda sangat nyata

Lampiran 12a. Hasil pengamatan rendemen tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0	0,0263	0,1020	0,1354	0,2637	0,09
1	1,1570	1,2694	1,6649	4,0913	1,36
2	9,0160	11,5103	13,0117	33,5380	11,18
3	10,1871	9,0113	11,0573	30,2557	10,09
4	10,0132	9,4603	10,6523	30,1258	10,04
Jumlah	30,3996	31,3533	36,5216	98,2745	-

Lampiran 12b. Analisa sidik ragam rendemen tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	344,338	86,083	101,63**	3,84	7,01
Kelompok	2	4,340	2,170	2,56		
Galat percobaan	8	6,776	0,847			
T O T A L	14	355,450	-	-	-	-

** : Berbeda sangat nyata

Lampiran 13a. Hasil pengamatan kadar air tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis (dalam berat kering)

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0	63,265	56,753	125,649	245,667	81,89
1	82,957	124,247	237,686	444,890	148,30
2	103,134	132,297	248,910	484,341	161,45
3	89,723	109,872	177,204	376,799	125,60
4	104,860	145,988	113,990	364,838	121,61
Jumlah	443,939	569,157	903,439	1916,535	-

Lampiran 13b. Analisa sidik ragam kadar air tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	11109,521	2777,380	2,18	3,84	7,01
Kelompok	2	22570,950	11285,475	8,86 **		
Galat percobaan	8	10191,091	1273,886			
TOTAL	14	43871,562	-	-	-	-

Keterangan :

db = derajat bebas

JK = jumlah kuadrat

RJK = jumlah kuadrat tengah

** = berbeda sangat nyata

Lampiran 14a. Hasil pengamatan kadar protein tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0	50,112	21,852	25,574	97,538	32,51
1	66,279	39,804	52,460	158,543	52,85
2	76,235	43,240	69,672	189,147	63,05
3	77,558	50,450	40,007	168,015	56,00
4	88,100	51,512	25,283	164,895	54,97
Jumlah	358,284	206,858	212,996	778,138	-

Lampiran 14b. Analisa sidik ragam kadar protein tahu susu pada perlakuan berbagai tingkat konsentrasi air perasan jeruk nipis

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	1581,928	395,482	2,56	3,84	7,01
Kelompok	2	2938,407	1469,204	9,51 **		
Galat percobaan	8	1236,142	154,518			
TOTAL	14	5756,477	-	-	-	-

Keterangan :

db = derajat bebas
JK = jumlah kuadrat

RJK = jumlah kuadrat tengah
** = berbeda sangat nyata

Lampiran 15a. Hasil pengamatan tekstur tahu susu
(mm/10 detik)

Perlakuan	Kelompok			Jumlah	Rata-rata
	I	II	III		
0%	4,267	4,183	10,200	18,650	6,22
1%	7,033	11,650	13,980	32,663	10,89
2%	12,100	19,220	9,180	40,500	13,50
3%	8,767	5,450	10,780	24,997	8,30
4%	6,800	5,430	2,670	14,900	4,97
Jumlah	38,967	45,933	46,810	131,710	-

Lampiran 15b. Analisa sidik ragam tekstur tahu susu

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	7,387	3,694	0,25	3,84	7,01
Kelompok	2	144,100	36,025	2,44		
Galat percobaan	8	118,098	14,762			
TOTAL	14	269,575	-	-	-	-

Keterangan : Tidak berbeda nyata

Lampiran 16a. Hasil pengamatan nilai yang diberikan panelis terhadap bau tahu susu

Panelis	Kode Sampel					Jumlah
	350	151	532	253	234	
1	3	6	8	7	6	30
2	4	3	7	3	8	25
3	5	4	4	7	6	26
4	7	3	8	3	3	24
5	4	6	6	3	8	27
6	5	5	4	6	5	25
7	2	3	6	4	7	22
8	7	3	5	2	5	22
9	3	3	3	3	3	15
10	1	3	3	3	4	14
11	2	3	5	3	1	14
12	3	6	7	6	6	28
13	3	4	5	4	5	21
14	1	6	4	4	7	22
15	2	4	4	3	6	19
16	4	4	5	4	5	22
17	4	5	7	8	6	30
18	3	5	4	4	6	22
19	6	4	4	4	5	23
20	2	7	4	5	6	24
21	5	1	4	1	5	16
22	5	5	5	4	5	24
23	6	4	3	6	7	26
24	5	5	8	4	6	28
25	6	6	7	5	7	31
26	5	3	5	7	6	26
27	4	5	8	6	7	30
28	4	3	3	4	3	17
29	3	7	4	5	5	24
30	5	4	2	5	3	19
Jumlah	119	130	152	133	162	696
Rata-rata	3,97	4,33	5,07	4,43	5,40	-

Lampiran 16b. Analisa sidik ragam nilai yang diberikan panelis terhadap bau tahu susu

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	40,49	10,123	4,838 **	2,45	3,48
Kelompok	29	133,36	4,599	2,200		
Galat percobaan	116	242,71	2,092			
TOTAL	149	416,56	-	-	-	-

Keterangan : **)Berbeda sangat nyata

Lampiran 17a. Hasil pengamatan nilai yang diberikan panelis terhadap rasa tahu susu

Panelis	Kode Sampel					Jumlah
	350	151	532	253	234	
1	2	4	6	5	4	21
2	6	5	7	7	6	31
3	7	4	5	5	4	25
4	7	7	6	6	3	29
5	4	6	3	5	5	23
6	6	4	7	4	3	24
7	5	7	6	7	5	30
8	5	6	3	5	4	23
9	4	5	4	6	2	21
10	5	7	6	7	6	31
11	7	3	6	1	4	21
12	6	5	6	5	4	26
13	5	3	7	7	3	25
14	5	3	6	6	3	23
15	6	5	6	3	3	23
16	7	2	4	5	6	24
17	5	4	5	5	6	25
18	6	3	5	4	2	20
19	4	4	4	5	4	21
20	6	4	6	5	6	27
21	4	4	6	4	6	24
22	6	7	7	6	6	32
23	4	2	4	3	6	19
24	5	7	6	6	7	31
25	4	3	6	6	6	25
26	3	4	7	4	7	25
27	4	7	6	5	4	26
28	3	6	6	5	6	26
29	5	5	5	4	5	24
30	6	7	5	7	5	30
Jumlah	152	143	166	153	141	755
Rata-rata	5,07	4,77	5,53	5,10	4,70	-

Lampiran 17b. Analisa sidik ragam nilai yang diberikan panelis terhadap rasa tahu susu

Sumber Keseragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	13,13	3,283	1,896	2,45	3,48
Kelompok	29	74,83	2,580	1,490		
Galat percobaan	116	200,87	1,732			
TOTAL	149	288,83	-	-	-	-

Keterangan : Tidak berbeda nyata

Lampiran 18a. Hasil pengamatan nilai yang diberikan panelis terhadap warna tahu susu

Panelis	Kode Sampel					Jumlah
	350	151	532	253	234	
1	5	4	5	7	8	29
2	6	4	8	4	7	29
3	5	3	7	4	6	25
4	2	6	9	7	7	31
5	4	5	3	4	7	23
6	3	4	6	3	5	21
7	3	6	7	3	4	23
8	3	2	7	3	4	19
9	5	3	7	4	5	24
10	6	7	7	7	7	34
11	3	4	5	3	3	18
12	4	4	4	4	6	22
13	4	4	3	6	3	20
14	5	5	7	5	4	26
15	3	4	6	4	3	20
16	6	6	7	6	6	31
17	3	5	4	6	7	25
18	6	6	7	7	7	33
19	4	4	4	5	6	23
20	6	7	5	7	5	30
21	4	9	8	6	7	34
22	3	6	3	4	3	19
23	6	4	4	6	6	26
24	7	7	7	5	4	30
25	5	5	6	3	7	26
26	6	4	7	3	5	25
27	6	5	8	7	6	32
28	7	6	7	4	3	27
29	4	6	8	7	6	31
30	7	5	4	6	7	29
Jumlah	141	150	180	150	164	785
Rata-rata	4,70	5,00	6,00	5,00	5,47	-

Lampiran 18b. Analisa sidik ragam nilai yang diberikan panelis terhadap warna tahu susu

Sumber Keceragaman	db	JK	RJK	F hitung	F tabel	
					(0,05)	(0,01)
Perlakuan	4	31,07	7,767	4,239 ^{**}	2,45	3,48
Kelompok	29	131,23	4,525	2,470 [*]		
Galat percobaan	116	212,53	1,832			
TOTAL	149	374,83	-	-	-	-

Keterangan : *)Berbeda nyata

**)Berbeda sangat nyata

Lampiran 19. Klasifikasi Mutu Susu

Kelas I : Sangat baik, tidak berubah warnanya setelah

8 jam uji M.B.

Kelas II : Baik, berubah warnanya dalam waktu 6 jam

sampai kurang dari 8 jam uji M.B.

Kelas III : Sedang, berubah warnanya dalam waktu 2 jam

sampai kurang dari 6 jam uji M.B.

Kelas IV : Buruk, berubah warnanya dalam waktu kurang

dari 2 jam setelah dimulainya uji M.B.

Lampiran 20. Prosedur Uji Rasa Tahu Susu

- Mempersiapkan tahu susu dari tiap perlakuan yang akan diuji rasanya.
- Tahu susu dari tiap perlakuan dipotong kotak-kotak sebesar $\pm 2 \text{ cm} \times 2 \text{ cm}$, kemudian diberi nomor kode.
- Mempersiapkan peralatan untuk menggoreng tahu susu (kompor, pan penggorengan/wajan, sendok penggorengan, termometer, *stopwatch*, minyak goreng "Bawang Berlian").
- Minyak goreng dimasukkan ke dalam pan penggorengan secukupnya sampai tahu susu tersebut terendam dalam minyak goreng, kemudian minyak goreng dipanaskan sampai $\pm 250^{\circ}\text{C}$ (pengukuran suhu minyak goreng panas dengan termometer 250°C).
- Kemudian tahu susu dimasukkan satu demi satu tiap perlakuan, dibiarkan sampai tahu susu menguning selama $\pm 1,5 - 2,5$ menit, lalu tahu susu yang sudah kering diangkat.
- Setiap akan menggoreng tahu susu dari satu perlakuan ke perlakuan lain, harus menggunakan minyak goreng yang masih baru yang belum pernah digunakan untuk menggoreng.

- Demikian seterusnya sampai semua tahu susu menjadi tahu susu goreng.
- Kemudian semua tahu susu goreng didinginkan, dan diletakkan di atas piring yang sudah diberi nomor kodenya.
- Mempersiapkan semua kebutuhan untuk pengujian rasa tahu susu goreng yang akan dilakukan oleh para panelis.

Lampiran 21. Rendemen Protein

Rendemen protein dihitung berdasarkan perbandingan berat gumpalan protein bahan yang diperoleh dengan berat bahan awal untuk analisa.

$$\text{Rendemen protein} = \frac{\text{berat gumpalan protein bahan}}{\text{berat bahan awal}} \times 100\%$$